



Una giornata dedicata al Cibo:
da madre terra l'energia per la vita

Proposta per i campi scuola



Pregiera del mattino: in un contesto del cibo è avvenuta la caduta dell'umanità (Gn. 3,6-7)

Canto: sul tema del cibo

Parola di Dio: **Genesi 3, 1-13**

Riflessione:

Il Cibo è un grande dono che Dio ha offerto, mediante il Creato, a tutte le sue creature, compresa l'umanità che è la grande creatura di Dio: *Dio disse: "Ecco, io vi do ogni erba che produce seme e che è su tutta la terra, e ogni albero fruttifero che produce seme: saranno il vostro cibo. A tutti gli animali selvatici, a tutti gli uccelli del cielo e a tutti gli esseri che strisciano sulla terra e nei quali è alito di vita, io do in cibo ogni erba verde"* (Gen 1,19-30).

Il cibo, secondo la Bibbia, è un segno che rivela anche il rapporto di alleanza tra Dio e l'umanità. Infatti, mangiando l'umanità è caduta: *"Allora la donna vide che l'albero era buono da mangiare, gradevole agli occhi e desiderabile per acquistare saggezza; prese del suo frutto e ne mangiò, poi ne diede anche al marito, che era con lei, e anch'egli ne mangiò. Allora si aprirono gli occhi di tutti e due e conobbero di essere nudi; intrecciarono foglie di fico e se ne fecero cinture"* (Gen 3,6-7). Sempre in un contesto di convivialità l'umanità viene redenta e può risorgere con Gesù Cristo: *"E, mentre mangiavano, prese il pane e recitò la benedizione, lo spezzò e lo diede loro, dicendo: "Prendete, questo è il mio corpo". Poi prese un calice e rese grazie, lo diede loro e ne bevvero tutti. E disse loro: "Questo è il mio sangue dell'alleanza, che è versato per molti" Mc 14,22-24.* (Cfr. proposta pastorale della Rete Interdiocesana Nuovi Stili di Vita: Cibo, da madre terra l'energia per la vita).

Salmo 1

Canto: sempre sul tema del cibo

Attività del mattino

Come viene prodotto il cibo che mangiamo?

- Far vedere le due filiere di produzione del cibo mediante due video (sono a disposizione nel nostro sito: www.nuovistilidivita.padova.org);
- preparare due grandi cartelloni, uno per ogni filiera (la grande produzione intensiva e la piccola produzione etica), dove ci sono le caratteristiche fondamentali della filiera;
- dividere i partecipanti a gruppi: ogni gruppo riceverà una serie di cartoncini, dove c'è scritto il prodotto e come viene fatto (sono prodotti delle due filiere);
- il lavoro di gruppo: identificare di quale filiera fanno parte i prodotti;
- in plenaria: devono attaccare i cartoncini in una delle due filiere, gli animatori daranno un aiuto, secondo una piccola guida, ad inserirli nella giusta filiera.

Il 1° cartellone

La grande produzione intensiva

- è una agricoltura intensiva che usa molti pesticidi e diserbanti, inquinando la terra e l'ambiente, impoverendo il terreno;
- è una produzione che punta sulla quantità e apparenza dei prodotti, e non sulla qualità che spesso è scarsa;
- è una produzione che solitamente sfrutta la manodopera anche infantile, violando i diritti dei lavoratori;
- è una produzione che non paga un prezzo giusto ai piccoli agricoltori;
- è una produzione dove lo spreco del cibo è molto alto.

Il 2° cartellone

La piccola produzione etica

- è una produzione che non fa uso di pesticidi e diserbanti, ma rispetta la terra mediante forme alternative di produzione: agricoltura naturale, biologica, sinergica, biodinamica;
- è una produzione che punta sulla qualità del prodotto e non tanto sull'apparenza e sulla quantità;
- è una produzione che non fa sfruttamento della manodopera, quantomeno quella infantile, ma rispetta pienamente i diritti dei lavoratori;
- è una produzione che paga un prezzo giusto ai piccoli agricoltori;
- è una produzione dove lo spreco del cibo è ridotto ai minimi termini perché si produce per il fabbisogno dei consumatori;
- inoltre incentiva l'autoproduzione del cibo.

Cartoncini dei prodotti da preparare in formato A5

Pasta Barilla



- fa parte della multinazionale italiana, prima al mondo per produzione di pasta;
- utilizza materie prime provenienti da filiere di dubbia eticità;
- utilizza prodotti, nel panorama dell'offerta commerciale, dove i raccoglitori sono sottoposti al caporalato e costretti a condizioni di vita indegna.

Pasta Libera



- fa parte dell'associazione Libera che è impegnata a contrastare le varie mafie;
- viene da terreni confiscati dalla mafia, dove i lavoratori vengono pagati in maniera giusta nel rispetto dei loro diritti;
- le cooperative di Libera sono impegnate nella produzione biologica, rispettando la natura e facendo prodotti di qualità

Verdura confezionata (in busta)



- è una verdura di grandi quantità che viene imbustata per i supermercati;
- contiene una **carica batterica** preoccupante (indicatore della freschezza e qualità dei prodotti) su 40% dei prodotti nel giorno del confezionamento degli stessi. Dopo 5-7 giorni la carica batterica è risultata eccessiva per ben un 87% delle verdure confezionate (studio dell'Università di Torino);
- sulle buste è scritto “pronta da consumare”, ma in realtà le insalate e verdure confezionate andrebbero nuovamente lavate.

Verdura fresca dei produttori



- verdura di piccoli produttori che viene venduta fresca;
- verdura da agricolture naturali o biologiche, senza usare pesticidi e diserbanti;
- si lascia al produttore un prezzo giusto.

Fragole a Natale



- vengono da grandi coltivazioni spesso dall'altra parte del mondo;
- oppure fatte nelle serre riscaldate nel centro e sud d'Italia;
- non solo di stagione.

Fragole a maggio



- un frutto di stagione che ci aiuta a conoscere la stagionalità dei prodotti;
- non vengono dalle serre ma dai campi, maturate dal sole;
- frutta di stagione che contiene proprietà importanti per affrontare meglio i problemi della stagione, perché la natura ci fornisce i nutrienti più utili a seconda della stagione.

Pomodori d'inverno

- vengono prodotti in grandi coltivazioni in paesi lontani;
- oppure vengono maturati nelle serre,
- non è un prodotto di stagione



Pomodori d'estate



- fa parte delle verdure di stagione;
- in estate, tutta la frutta e la verdura ha delle caratteristiche abbastanza comuni: è povera di calorie e ricca di acqua per soddisfare le aumentate esigenze idriche ;
- vengono maturati nei campi con il calore e la luce del sole.

Cioccolata Nestlé



- fa parte della grande multinazionale svizzera che è presente in tutto il mondo con un fatturato enorme e facendo molti profitti;
- è una multinazionale sotto boicottaggio perché diffonde il latte in polvere ai neonati con la complicità dei medici e pediatri, invece di incentivare l'allattamento materno, non rispettando così il codice internazionale della salute che proibisce questa pratica;
- in diverse loro fabbriche non vengono rispettati i diritti dei lavoratori.

Cioccolata Altromercato



- fa parte del commercio equo e solidale che paga un prezzo giusto ai lavoratori;
- ha un'etichetta trasparente che presenta la tracciabilità del prodotto con i vari passaggi e costi,
- il cacao viene da cooperative che s'impegnano a rispettare l'ambiente e che rispettano i diritti lavorativi.

Banane Chiquita



- fa parte della grande multinazionale Chiquita;
- nel 2010 è stata inserita tra le peggiori multinazionali nell'ambito dei diritti dei lavoratori: la filiale guatemalteca Cobigua sfrutta il lavoro interinale, ostacola l'attività sindacale, non paga i mini contrattuali né i contributi sociali;
- nelle loro coltivazioni delle banane, in centro America, si fa uso di DBSP, un potente vermifugo (pesticidi) usato sulle bananiere, tanto che nel 2010 è stato sotto processo per i danni subiti dai braccianti;

Banane Altromercato



- fa parte del commercio equo e solidale che paga un prezzo giusto ai lavoratori;
- ha un'etichetta trasparente che presenta la tracciabilità del prodotto con i vari passaggi e costi,
- nelle loro piantagioni, gestite da cooperative sociali, c'è la scelta dell'agricoltura biologica senza pesticidi e diserbanti.

Pollo Aia

- AIA è uno degli stabilimenti più importanti del settore alimentare italiano;
- è allevato in batteria. L'allevamento intensivo viene svolto in grandi capannoni dove possono stare decine di migliaia di volatili. Le condizioni igieniche sono terribili. Gli animali vivono dal primo all'ultimo giorno della loro brevissima vita calpestando e dormendo sulle loro deiezioni. Le infezioni batteriologiche sono contrastate dal primo all'ultimo giorno di vita con gli antibiotici contenuti nei mangimi;
- i polli mangiano esclusivamente mangimi industriali, prodotti in larghissima misura da due o tre aziende. Mentre il pollo in libertà dovrebbero mangiare solo mais, soia e fibre
- il pollo piccolo viene macellato dopo circa 36 giorni, molto prima rispetto al regime naturale, producendo così una carne meno buona a livello di qualità.



Pollo del piccolo produttore



- è un pollo ruspante allevato **all'aperto**, in modo che possa razzolare, facendo esercizio fisico, godendo dell'aria e del sole;
- viene nutrito di **solì cereali**, senza l'utilizzo di proteine animali e senza creare un'alimentazione troppo spinta;
- viene seguito **dal primo giorno** di vita all'adulto, con pieno controllo di tutte le fasi della crescita;
- viene macellato non prima di 81 giorni, ottenendo così una carne di alta qualità.

Riso Gallo



- viene fatto in coltivazioni con altissimo impatto ambientale, perché il diserbante viene inserito direttamente nell'acqua, poi si diffonde fino alle falde;
- vengono utilizzate grandi monoculture, sempre nello stesso appezzamento e senza rotazione, impoverendo così il terreno.

Riso biologico



- viene prodotto con tecniche manuali senza utilizzare il diserbante;
- è obbligatoria la rotazione, in modo da non impoverire il terreno.

Gelato industriale Algida



- il marchio Algida appartiene oggi al gruppo multinazionale Unilever, che è stato denunciato per condizioni di lavoro indegne nelle piantagioni di tè Unilever in Kenia e in India (sfruttamento del lavoro alla giornata, ritorsioni sui sindacalisti, condizioni igieniche e abitative inadeguate);
- per produrre il gelato industriale vengono utilizzate sostanze artificiali: coloranti e aromatizzanti artificiali, oppure coloranti naturali in formato di polvere o estratti;
- vengono utilizzati molti conservanti per poter conservarlo per un lungo periodo.

Gelato artigianale

- per produrlo si utilizzano sostanze naturali e mai sostanze artificiali come coloranti e aromatizzanti,
- si fa uso di frutta fresca e non di coloranti naturali in formato di polvere o estratti
- non vengono utilizzati conservanti e non si fa uso di ingredienti con ogm



Yogurt Parmalat

- è una grande multinazionale italiana;
- lo yogurt viene fatto in maniera industriale;
- produce rifiuti che vanno finire in discarica o raccolta differenziata: barattoli, scatole...
- vengono utilizzati conservanti per la conservazione di non oltre 40 giorni.



Immagine fornita da dragodoc
© www.ciao.it

ciao!

Yogurt fatto in casa



- viene fatto coi fermenti lattici vivi, cosa che ci permette di produrre un prodotto genuino e ricco di elementi preziosi per la salute;
- viene fatto mediante l'autoproduzione e senza usare conservanti, per cui bisogna consumarlo entro una settimana;
- non produce rifiuti: barattoli o scatole...

Attività semplice da farsi per il pranzo

Per le cuoche: preparare dei cibi delle due filiere

Per i partecipanti: identificare quale delle due filiere fanno parte i prodotti che si stanno mangiando (possono farsi aiutare anche dalle cuoche).

Attività del pomeriggio: come viene distribuito il cibo?

- far vedere le due forme di distribuzione mediante due video (sono a disposizione nel nostro sito: www.nuovistilidivita.padova.org);
- preparare due grandi cartelloni, uno per ogni filiera (la grande distribuzione dei supermercati e la piccola distribuzione etica), dove ci sono le caratteristiche fondamentali della filiera di distribuzione del cibo;
- continuare con i gruppi del mattino: ogni gruppo riceverà una serie di cartoncini, dove sono scritte le varie forme di distribuzione secondo le due filiere;
- il lavoro di gruppo: identificare di quale filiera fanno parte;
- in plenaria: devono attaccare i cartoncini in una delle due filiere, gli animatori daranno un aiuto, secondo una piccola guida, ad inserirli nella filiera giusta.

La grande distribuzione del cibo: supermercati e centri commerciali

- grandi quantità di prodotti che vengono dalla grande produzione con una qualità mediocre;
- il rapporto con il consumatore è quasi zero perché prende i prodotti tra i scaffali;
- lo spreco di cibo è enorme perché tutto quello che non viene venduto viene buttato o dato in beneficenza;
- una ricerca della Coldiretti dichiara che quasi il 30% dei prodotti della grande distribuzione sono inquinati;

La piccola distribuzione: vendita diretta o mediante le botteghe

- vendita diretta tra produttori e consumatori: filiera corta;
- si cerca di offrire al consumatore dei prodotti di qualità;
- il rapporto con il consumatore è positivo perché viene consigliato nel momento della vendita;
- favorisce la relazione tra i consumatori e i produttori;

Cartoncini delle varie forme di distribuzione informato A5

Supermercati

- è la distribuzione privilegiata della grande produzione intensiva del cibo;
- mette a disposizione prodotti che sono anche di bassa qualità per un prezzo ridotto, a volte anche poco sani;
- vende prodotti di grandi marchi, anche di multinazionali che sono sotto boicottaggio come la Nestlé e la Coca Cola per avere comportamenti non etici e poco trasparenti;
- fanno promozione varie (pago uno e porta via due) che creano spreco di cibo e consumismo.



Ipermercati

- è la distribuzione privilegiata della grande produzione intensiva del cibo;
- mette a disposizione prodotti che sono anche di bassa qualità per un prezzo ridotto, a volte anche poco sani;
- vende prodotti di grandi marchi, anche di multinazionali che sono sotto boicottaggio come la Nestlé e la Coca Cola per avere comportamenti non etici e poco trasparenti;
- fanno promozione varie (pago uno e porta via due) che creano spreco di cibo e consumismo ed utilizzano tecniche di marketing per far comprare molto;
- il fatturato e il profitto viene concentrato nei grandi proprietari.



Negozi vari

- vendono qualsiasi tipo di prodotto, anche grandi marchi e di grandi multinazionali sotto boicottaggio;
- non usano tecniche di marketing per far comprare molto, ma curano di più il rapporto personale con il cliente;
- tendono a vendere prodotti di qualità;
- creano posti di lavoro sul luogo e la ricchezza viene suddivisa nei vari proprietari dei negozi.



Negozi biologici

- vendono prodotti con la certificazione biologica;
- vengono prodotti di qualità;
- creano un rapporto personale con i clienti;
- creano posti di lavoro sul luogo e la ricchezza viene suddivisa;



Prodotti Biologici

Centri commerciali

- è la distribuzione preferita dalla grande produzione intensiva del cibo;
- vende prodotti di grandi marchi, anche di multinazionali che sono sotto boicottaggio come la Nestlé e la Coca Cola per avere comportamenti antietici e poco trasparenti;
- fanno varie promozioni (pago uno e porta via due) che creano spreco di cibo e consumismo ed utilizzano tecniche di marketing per far comprare molto.;
- creano tutta un'atmosfera per far vivere al consumatore un evento e condurlo ad uno stile di vita consumistico mediante consumi compulsivi.



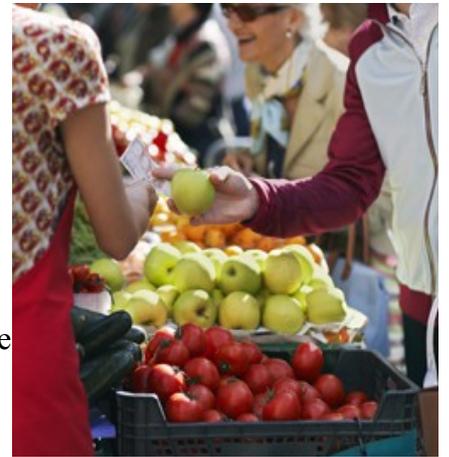
Mercati in piazza

- vendono prodotti di qualsiasi tipo, anche di grandi marchi e di grandi multinazionali che non si comportano bene nei confronti dell'ambiente e dei lavoratori;
- creano un rapporto diretto con i consumatori senza raffinate tecniche di marketing che inducono al consumo;
- generano molti posti di lavoro e la ricchezza viene suddivisa nei proprietari delle bancarelle.



Mercatini di produttori in piazza

- vendono prodotti della filiera diretta: dal produttore al consumatore;
- hanno prodotti genuini e di qualità;
- generano molti posti di lavoro a livello di piccola produzione e distribuzione, suddividendo la ricchezza tra i vari produttori.



Mercatini equo e solidali

- vendono alcuni prodotti del commercio equo e solidale che s'impegna a pagare un prezzo giusto al produttore del sud del Mondo;
- fanno conoscere il commercio equo e solidale e i suoi obiettivi, come l'impegno generare una vita dignitosa agli agricoltori del sud del Mondo, senza più assistenzialismo;
- cercano di diffondere una solidarietà che non è fare l'elemosina ma impegnarsi a fare giustizia mediante la spesa.



Gruppi di acquisto solidale

- fanno parte della filiera corta, comprando direttamente dai piccoli produttori;
- favoriscono la produzione dei piccoli agricoltori che s'impegnano a realizzare un'agricoltura alternativa di quella intensiva: naturale, biologica, sinergica e biodinamica;
- promuovono una forte alleanza tra piccoli produttori e i consumatori: i primi impegnati nel rispettare la terra e facendo prodotti di qualità, i secondi comprando direttamente e pagando un prezzo giusto;
- creano belle relazioni tra produttori e consumatori, generando una nuova economia mediante anche lo scambio di saperi e di servizi.



Vendita a fondo campo

- fanno parte della vendita diretta: dal produttore al consumatore;
- mettono a disposizione prodotti genuini e di stagione;
- fanno conoscere l'origine del prodotto: la pianta del pomodoro, della patate...
- creano relazioni belle con i consumatori.



Botteghe etiche

- vendono prodotti etici che vengono da produzione sostenibile di piccoli produttori;
- vendono prodotti che fanno giustizia nei confronti della natura, rispettandolo, e nei confronti dei lavoratori, rispettando i loro diritti;
- generano una suddivisione della ricchezza tra tutti gli anelli della filiera produttiva e distributiva.



Botteghe equo e solidali

- vendono prodotti che fanno parte dell'economia di giustizia e delle relazioni, perchè genera un giusto rapporto tra Nord e Sud del mondo mediante relazioni vere e rispettose;
- questi prodotti garantiscono un salario giusto al produttore, con la possibilità di uscire dalla miseria e vivere una vita dignitosa con la propria famiglia;
- vendono prodotti da cooperative sociali che hanno un grande impegno verso l'agricoltura biologica e la suddivisione della ricchezza tra i membri delle cooperative;



Condivisione tra vicini

- si condividono prodotti dai propri orti e quindi dall'autoproduzione;
- ci si scambia saperi e informazioni sui prodotti fatti in casa;
- si riduce lo spreco perchè si produce per il fabbisogno familiare e si condivide con il vicino quello che viene avanzato



Orti sociali e comunitari

- danno la possibilità di fare l'autoproduzione di frutta e verdura;
- incentivano la produzione di frutta e verdura di stagione, rispettando la stagionalità;
- favoriscono le relazioni tra i vicini e lo scambio di saperi sui vari tipi di agricoltura familiare.



Vendita all'ingrosso

- si vendono prodotti che vengono dalla grande produzione intensiva;
- si comprano prodotti di grandi marchi e multinazionali, che vengono anche dall'altra parte del mondo senza pagare un prezzo giusto al lavoratore;
- si trovano prodotti di stagione, ma molti anche fuori stagione che non fanno bene per affrontare i problemi di salute.



Preghiera della sera: sempre in un contesto del cibo è avvenuta la salvezza (Mc 14,22-24)

- sarebbe importante celebrare l'Eucarestia sottolineando l'aspetto della redenzione che avviene sempre mediante il contesto di cibo. La cena del Signore ci fa sperimentare che l'amore di Dio nei confronti dell'umanità è talmente grande, fino al punto di farsi cibo per poter liberarci e condurci alla pienezza di vita;
- se non si riesce celebrare l'Eucarestia, ecco la proposta per la preghiera:

- Canto: sempre sul cibo
- Parola di Dio: Marco 14, 12-25
- Riflessione:

Nell'A.T la simbologia del banchetto diventa metafora messianica per manifestare la bellezza dell'alleanza tra Dio e il suo popolo. Nel N.T. il banchetto eucaristico rivela un Dio che non solamente ci ospita nel suo banchetto messianico, ma diventa addirittura il nostro cibo, come scrive brillantemente il noto teologo Matthew Fox, nel libro *In principio era la gioia: "In questo caso Dio stesso, con un incredibile atto di immaginazione creativa, diventa il cibo e la bevanda sulla tavola"* (p. 134).

Queste due dimensioni bibliche sono anche quelle che possono esprimere molto bene le questioni fondamentali del cibo oggi: il cibo è per molti motivi di caduta, di ingiustizia, di miseria, di sofferenza e di morte; ma è anche impegno e lotta in modo che diventi sempre più realtà di giustizia, di pace, di condivisione, di salvezza e di vita.

Nel primo caso, basti pensare alla contraddizione stridente tra gli 805 milioni di affamati e, dall'altra parte, i 1,5 miliardi di persone obese o in sovrappeso (secondo dati recenti della FAO), senza dimenticare i problemi legati a disturbi alimentari (es. anoressia, bulimia, ...). Il cibo diventa quindi una condanna di morte per gli uni e per gli altri.

Dall'altra parte il cibo diventa salvezza per l'umanità e per madre terra, grazie all'impegno di coloro che promuovono la filiera etica di produzione e di consumo di cibo, basti pensare ai gruppi di acquisto solidale e alle tecniche di agricoltura naturale, che generano un nuovo modello di fare agricoltura oggi e di consumare in maniera equa e solidale, e all'esperienza trentennale del commercio equo e solidale che coltiva relazioni commerciali equo e solidali con i produttori del sud del mondo. ((Cfr. proposta pastorale della Rete Interdiocesana Nuovi Stili di Vita: Cibo, da madre terra l'energia per la vita).

- Salmo 65 (64)
- Canto: sempre sul tema del cibo

Attività per il dopo cena: serata teatrale sulle due filiere

- dare un tempo prima della preghiera per realizzare delle scenette sulle due filiere, da presentare durante la serata teatrale.

Richiesta: chiediamo il favore di condividere la vostra esperienza mediante l'APP che abbiamo costruito e che potete scaricare entrando nel sito della Rete Interdiocesana Nuovi Stili di Vita, cliccando sopra l'immagine che trovate a destra in alto sulla proposta pastorale, oppure sul link *Forum* che trovate sulla barra in alto: www.reteinterdiocesana.wordpress.com

Buon lavoro!



Commissione Nuovi Stili di Vita – Diocesi di Padova

Via Quarta Strada 7 - 35129 Padova

e-mail: nuovistilidivita.padova@gmail.com

sito: www.nuovistilidivita.padova.org con pagina facebook

cell. 3462198404 (Adriano)

